ANNO XXX — Roma, 1° Ottobre 1934 - XII — FASCICOLO 693

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al «Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 31845

UN LIBRO OTTIMO ANCHE PER GLI AGRICOLTORI

Dizionario della Dottrina Fascista

La grande ed antica Casa Editrice G. B. Paravia mi manda qui alcuni suoi volumi recentissimi, tra cui uno veramente magnifico e molto, molto interessante per tutti gli Italiani, non esclusi gli agricoltori, base gagliarda e benemerita della nostra gente.

Ed interessante ed istruttivo dovrebbe riuscire anche per gli stranieri, a correzione di tante stramberie e di tante panzane, che tra essi continuano a circolare sulla vera essenza e sulle finalità del nuovo regime di governo e di rinnovazione *ab imis*, che, partito dall'Italia, si è andato rapidamente e trionfalmente affermando nel mondo.

Questo magnifico e interessante *vient de paraître*, che la Paravia ha lanciato in questi giorni nella limpida, artistica ed elegante veste tipografica, che è norma della sua casa, è un grosso e bel volume di 774 pagine, che porta il titolo lapidario di *Dizionario della Dottrina Fascista* (1).

E di un dizionario ha, in effetto, la struttura alfabetica, per quanto immensamente ridotta per numero di voci e di parole. Tantochè le centinaia di migliaia di parole che registra, ad esempio il Fanfani, in questo Dizionario di cui mi occupo, sono ridotte a centoventi, ripartite nelle ventiquattro lettere dell'alfabeto. Eppure dentro c'è tutta la grande dottrina innovatrice e ricostruttrice del fascismo mussoliniano.

Ma l'autore di questo Dizionario chi è?

Già! Non ho ancora parlato dell'autore, il quale in effetto anche un po'... autore, per le note illustrative che qua e là fa precedere alle varie voci, e per la bella e lucida prefazione con cui presenta il volume.

Ma Egli — Amerigo Montemaggiori — è sopratutto un compilatore. Anzi un cesellatore, che nel metallo puro della Dottrina ha incassato sapientemente centinaia e migliaia di gemme, che sono periodi, frasi, aforismi, motti, stralciati qua e là, come fior da fiore, fra un materiale immenso ed eletto di discorsi, di libri, di articoli, di lettere, profusi in questo primo trionfale dodicennale ascensione del Fascismo in Italia e nel mondo.

Tutti i nomi più belli e celebri e valorosi degli oratori e degli scrittori della nuova Italia hanno dato alla paziente e sapiente ricerca di Amerigo Montemaggiori motivo di scelta e di riproduzione nel suo Dizionario, il quale però non è una Enciclopedia ma una sintesi di idee. Una sintesi — come si esprime lo stesso autore nella prefazione — che consenta di esaminare, per un determinato argomento, le idee e i concetti su di esso espressi non da un solo autore, ma da dieci, cento autori.

Come è facile e doveroso intuire, le più fulgide e basilari gemme che brillanno nel Dizionario hanno la firma di Benito Mussolini, il creatore, il divulgatore ed il continuatore massimo della grande idea.

E per l'agricoltura che c'è in questo indovinato ed originale Dizionario?

Oh, ci sono molte cose belle e superbamente vere, che piazzano su di un piedestallo di gloria la non più Cenerentola, ma valorizzata ed apprezzata arte della terra.

Dieci capitoli sono interamente ad essa dedicati. E precisamente questi: *Agricoltura, Alberi, Bonifica integrale, Bosco, Montagna, Pane, Piante, Politica rurale, Produzione, Proprietà, Terra.*

Poi ci sono vari capitoli di indole generale, che indirettamente interessano gli agricoltori, i quali, del resto, per essere la vera base di ogni produttività e laboriosità nazionale, non sono meno cittadini italiani di tutte le altre classi. Anzi!... Quindi anche tutto quanto è riferito nel Dizionario sull'*Anima, Bontà, Canto, Carattere, Coscienza, Demografia, Destino, Donna, Economia, Famiglia, Fede, Finanza, Lavoro, Lealtà, Moda, Moralità, Onestà, Religione, Scuola, Salute, Teatro, Vita*, ecc. riuscirà interessante e piacevole per gli agricoltori.

Ma pur anche, ciò che si riferisce a *Bandiera, Carta del Lavoro, Corporativismo, Diritto e Dovere, Disciplina, Duce, Esercito, Fascismo, Forza, Gerarchia, Giornalismo, Governo, Guerra e Pace, Italia, Libertà, Ordine, Patria, Politica estera, Roma, Sindacalismo, Stato, Stirpe, Vittoria, Volontà*, ecc.

Concludendo, noi troviamo che questo Dizionario del Montemaggiori è certo ancora perfettibile di aggiornamento per le nuove, immancabili conquiste, verso cui il fascismo instancabile ed incessante va marciando per l'Italia e pel mondo.

Ma è già un'opera veramente degna e pregevole che onora l'Autore-compilatore ed anche la Casa Editrice.

Corio Canavese (Torino).

CARLO ALBERTO CORTINA.

(1) AMERIGO MONTEMAGGIORI: *Dizionario della Dottrina Fascista.* - Volume di 774 pagine. Rilegato in tela con impressioni in oro. - Lire 25 (franco di porto). Richiederlo alla *Casa Editrice G. B. Paravia* - Torino, Milano, Firenze, Roma, Napoli, Palermo.

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

La lavorazione del terreno

Se vi era ancora qualcuno che riteneva l'arte dei campi immutata dall'antichità, schiava del « così faceva mio nonno », imbevuta di irremovibili pregiudizi del contadino ribelle a ogni novità, questo qualcuno deve essersi ricreduto in pieno. I passi compiuti dall'agricoltura italiana in dieci anni di Regime fascista sono stati giganteschi e agli occhi dei profani sanno di miracolo.

In fondo, la terra è sempre quella (e non facile, come è sempre stata questa nostra tormentata Penisola); il clima non ha subìto variazioni; gli uomini sono i medesimi, le difficoltà non sono scemate, anzi nel campo economico si sono moltiplicate. Ma la scienza ha lavorato, la tecnica si è intensificata in nuove cure, la sana propaganda si è diffusa ovunque. E' bastato che spirasse un'aria rinnovata nel nostro ambiente; che un grande Capo elevasse finalmente la dignità di queste umili, dure, ma per tanto belle e buone fatiche rurali, che incitasse con la parola e con l'esempio, aiutasse con provvedimenti adeguati e infondesse in tutti la sicura fede che la tecnica poteva e doveva ancora osare perchè la vittoria fosse certa; che l'ordine, la buona armonia fra i datori della produzione regnassero nei campi, perchè senza tranquillità e pace l'agricoltura non progredisce.

Ed ecco allora le buone novità imporsi in ogni settore della molteplice attività rurale: sementi nuove, macchine, metodi di lavorazione e di concimazione più rispondenti ad alti raccolti, intensificarsi di colture frutticole tanto adatte e rispondenti al nostro cielo; redenzione di terre, conquista di nuovi territori ove le salde braccia e la sana anima dei numerosi lavoratori oggi sbandati potranno attaccarsi e affezionarsi.

Fra queste novità, eccone una che può far sorridere a tutta prima.

I sistemi di lavorare la terra hanno un grande interesse nella storia della umanità.

I primi uomini usarono uno strumento uncinato di selce, poi di legno durissimo per rompere alla meglio la terra incolta. Poi venne l'aratro. Fu dapprima un robusto ramo d'albero uncinato; il braccio più lungo serviva da bure e vi si aggiogavano i buoi, l'altro affilato come vomere, incideva la terra. Smuoveva superficialmente e lasciava zolle disordinate che un rude zappone, poi, frantumava. Poi sorse l'aratro chiodo, di cui i greci attribuiscono l'invenzione a un mitico Trittolemo. Aveva un vomere foggiato con accuratezza e maggior mezzo di penetrazione nella terra. Poi l'aratro della antichissima civiltà italica, con vomere munito di guarnitura di bronzo prima, di ferro poi; infine costrutto tutto di ferro. Il carrello o avantreno fu aggiunto dai Celti della Gallia e dell'Italia padana; anche allora c'era qui da lottare contro la dura terra argillosa; il carrello diminuiva lo sforzo di trazione e consentiva più facile guida. Verso il diciassettesimo secolo in Inghilterra si aggiunse all'aratro chiodo un leggero coltello o coltro e al vomere si diede forma allungata per aumentarne la forza di penetrazione.

Più tardi, forse al principio del diciottesimo secolo, venne l'aratro rovesciatore; e l'aratro del nostro Lambruschini fu per lungo tempo il tipo di attrezzo capace di fare arature profonde, sollevando e capovolgendo un grosso blocco di terra.

Ma cosa dice il terreno di questi tormenti che l'uomo gli infligge? Intanto, purtroppo, l'uomo si è spesso dimenticato che il terreno agrario, quello che deve dar pane e frutta all'uomo e foraggio al bestiame, non è solo una roccia frantumata, ma è una massa tutt'altro che inerte. E' una sede di energie multiformi, di espressioni di vita minuscola, microscopica, ma vera vita, che leggi sapienti regolano e armonizzano con tutto il rimanente del mondo, e con le esigenze della vita vegetale. Ora, rovesciare completamente un grosso blocco di terra significa lasciare dei vani, delle vacuosità nello strato smosso e delle irregolarità nel sottosuolo per cui l'acqua filtrante ha ostacolato il deflusso; si formano piccoli acquitrini, ne soffre la biologia degli organismi microscopici che vi abbondano, si esagera la immissione di aria che può distruggere e consumar troppo le riserve organiche; si ostacola l'equa e regolata distribuzione di umidità alle piante che vi si coltivano.

Se in certe terre, sciolte, soffici, calde, in buone condizioni di scolo, una lavorazione di questo genere non porta vero pregiudizio, in molte altre, e sono quelle che abbondano in Italia, terre argillose tenaci sopra strati impervi, la tecnica delle antichelavorazioni finisce o per condurre a risultati produttivi mediocri o a rovina.

Un italiano di ingegno profondo e geniale, l'ing. Del Pelo Pardi, da 25 anni esamina queste deficienze nei metodi di lavorazione del terreno e mira a renderli più razionali. Oltre una cinquantina di campi dimostrativi del sistema da lui escogitato sono impiantati qua e là nelle varie regioni italiane; il Ministero d'Agricoltura ha aiutato e va vigilando le prove. Merita che il pubblico tutto ne sia informato perchè la nuova tecnica potrebbe operare un vero benefico rivolgimento nella lavorazione della terra base di reditiva agricoltura.

Lo scopo cui mira il nuovo sistema è di creare nel terreno condizioni tali da impedire i danni sia del difetto sia dell'eccesso delle acque piovane e nel preparare uno strato coltivabile con le migliori doti fisico-chimiche e biologiche per la vita delle piante. Il terreno assorbe e trattiene solo quel tanto di acqua che è necessario; il superfluo scola in profondità. E', in fondo, un minuscolo procedimento di bonifica idraulica che consente all'uomo il controllo del regime delle acque in seno alla terra, e permette, nelle zone siccitose, di meglio resistere ai danni dell'aridità.

Per raggiungere questo scopo si usano due attrezzi: l'aratro universale e il rastro.

L'aratro è detto universale perchè si adatta a qualsiasi terreno, dovunque. Non è rovesciatore; la zolla di terra non viene capovolta ma solo smossa; la profondità non supera i trenta centimetri e lo spessore dello strato smosso è uniforme; il fondo del solco non assume la compattezza che si ha con l'aratro ordinario. E' semplicissimo di manovra, facilmente può essere regolato nel corso del lavoro; domanda assai meno sforzo di trazione. Un solo paio di buoi in terra compatta fa lo stesso lavoro per il quale oggi si richiedono tre o quattro paia. L'opera dell'aratro è integrata dal rastro, attrezzo da secoli dimenticato, che Virgilio menzionava. E' una specie di dente ricurvo di acciaio che approfonda la lavorazione; rimuove e sminuzza tutto lo spessore dello strato lavorato, attaccando anche il sottosuolo in guisa da dare la continuità fra questo e lo strato arato, abolendo così quella troppo rigida separazione fra i due strati che è nefasta al perfetto regime delle acque. In seguito al lavoro di entrambi questi attrezzi, osserva il sen. De Cillis, lo strato arabile assume la struttura più favorevole all'igiene del suolo e alla vegetazione, e cioè una porosità a particelle che vanno decrescendo in volume dall'alto in basso, proprio il contrario di quello che avviene con le ordinarie arature.

Molte altre azioni riflesse di notevole importanza si intravvedono dall'applicazione di questo sistema che è stato nella sua completezza descritto di recente dall'egregio prof. Edoardo Bassi, in una pubblicazione che è utile consultare. Nei riguardi della siccità è una maggiore resistenza che si consegue, derivante dalle riserve di umidità create nel suolo e sottosuolo per il miglior potere di imbibizione. Nè è da credersi che il sistema ideato comporti maggiori spese; anzi diminuisce parecchio quelle oggi correnti, a cominciare dal più redditivo uso dei bovini da lavoro. La spesa iniziale è di 1700 lire, valore dell'aratro e del rastro, bastanti per sette-otto ettari.

Risultati ora raggiunti?

Nel Padovano, dove il bravo prof. De Marzi di quella Cattedra ha preso anche questo argomento col massimo impegno, si sono veduti in molte campagne di Montagnana, in altre di Camposampiero, Villa del Conte, ecc., i benefici risultati del nuovo sistema, nei raccolti di mais, di tabacco, ecc. Interessante il caso di un granturco seminato dopo due sfalci di medicaio nell'ultima settimana di giugno. Malgrado l'eccezionale siccità e la temperatura di 34° e anche 35° la vegetazione era lussureggiante, omogenea e promettente di molte belle spighe. Assai probante l'altro esempio, a Cittadella, di vera bonifica idraulica ottenuta con questa semplice nuova aratura e rastratura in una terra di risorgiva, vera palude della peggior specie, caso che si riteneva incurabile. Nelle culture di tabacchi un funzionario dei Monopoli riscontrò che i tabacchi sviluppati nei campi lavorati col metodo del Pelo Pardi eran meno ruvidi di quelli delle comuni culture e davano rendimento maggiore in foglia e minore quantità di fallanze causate da attività di insetti.

Nel campo sperimentale di Benevento, specializzato per le prove comparative dei vari sistemi di lavorazione dei terreni (l'unico del genere esistente in Europa) già da due anni il metodo di cui si parla si è dimostrato largamente superiore a tutti gli altri (fognatura tubolare compresa) per efficacia e buon mercato. Anche quest'anno la produzione ottenuta a Benevento nel quadro sistemato col nuovo metodo risultò doppia di quella ricavata negli appezzamenti concorrenti.

A Foggia nell'Azienda Giovanni Pepe, tutta sistemata secondo il nuovo metodo, in terreno avente lo spessore di 18 cm. sovrastante a roccia pura, si ottennero 26 quintali di grano ad ettaro contro 15 ottenuti dai campi limitrofi di paragone. Risultati brillantissimi vennero conseguiti anche a Cerignola, nel Gargano, a Castellagopesole di Potenza, a Volterra, nell'Azienda di bonifica, Stucki a Portogruaro, in quella di Ca' Corniani di Caorlè e in moltissime altre.

Insomma, se è lecito e prudente diffidare delle novità troppo ardite e sconvolgitrici, non pare però si debba ormai dubitare della serietà e della fondamentale razionalità di questo nuovo metodo di lavorazione delle terre. E tutti si augurano che dalle ripetute vaste prove esso riesca convalidato in pieno, come un altro dei sicuri principali mezzi di maggior resa della terra e quindi di maggior fortuna agricola d'Italia.

ARTURO MARESCALCHI
Senatore del Regno.

Una nuova primavera fiorisce in Ungheria e Romania

Uno strano fenomeno si verifica in parecchie località dell'Ungheria, dove negli ultimi giorni parecchi alberi, non solo hanno messo nuove foglie, ma sono anche rifioriti. Anche a Soroca, in Bessarabia, si registra una seconda primavera. Non soltanto i prati sono pieni di violette, ma anche i ciliegi, che poche settimane fa avevano fiorito, sono ora carichi di frutti.

Gli insetti nemici del grano in magazzino

(Solfuro di carbonio e Tetracloruro di carbonio)

E' generalmente noto che, per la conservazione del grano in magazzino, occorre fare uso del Solfuro di Carbonio, il quale, per le sue spiccate proprietà insetticide, è capace di uccidere sollecitamente i nemici del cereale in discorso, come la *Calandra granaria* o Punteruolo, la *Trogosita mauritania* o struggi grano, ed altri di simil genere.

Per quanto l'uso di questo prodotto presenti inconvenienti e difficoltà notevoli, per essere facilmente infiammabile e quindi oltremodo pericoloso, ciò nonostante la grande maggioranza degli agricoltori dà ancora la preferenza al Solfuro di Carbonio, malgrado che la chimica abbia messo da tempo in commercio il *Tetracloruro di Carbonio*, da sostituirsi al primo, anche esso insetticida, e abbia altresì il grande vantaggio di non infiammarsi e quindi di potersi maneggiare senza pericoli.

Nel 1908, stabilivo delle esperienze di confronto tra i due prodotti in oggetto la cui relazione veniva resa di pubblica notorietà nell'*Italia Agricola*, N. 4.

Scopo di queste ricerche non fu solamente di conoscere l'azione che i vapori del Tetracloruro esercitano nella germinabilità dei semi del grano, che già era stato fatto anche dal Prof. Perotti; ma il mio obbiettivo fu altresì quello di stabilire l'effetto che questi vapori producono sulla germinabilità dei semi di alcuni cereali nei confronti con quelli di Solfuro di Carbonio, non che vedere quale era l'azione singola che questi due composti spiegavano sui semi degli stessi cereali ottenuti negli anni 1906 e 1907.

Quest'ultime indagini furono fatte anche per conoscere se l'età del seme poteva avere influenza deleteria nell'azione che si sarebbe potuta constatare con i vapori dei prodotti in esame.

I semi in esperimento furono quelli di grano, di orzo e di segale previamente selezionati.

Stabiliti sei piccoli lotti dei cereali ricordati, vennero alla loro volta sottoposti all'azione dei vapori di Solfuro e a quelli di Tetracloruro, per la durata di diverse ore, e cioè tre lotti col primo prodotto, e tre col secondo.

Dalle cifre ottenute nei relativi confronti risultò che i semi dei diversi cereali, ed in special modo quelli del grano, dettero generalmente una percentuale più bassa nella nascita delle loro cariossidi col trattamento dei vapori di Solfuro di Carbonio, anzichè sotto i vapori di Tetracloruro.

Le differenze risultando però così minime, fanno giustamente ritenere che, se anche i vapori di Solfuro esercitassero qualche azione nociva sulla buona nascita dei semi, essa sarebbe di così poca importanza da non destare nessuna seria apprensione in coloro che lo adoperano per la medicatura dei grani dagli insetti parassiti.

Come si vede, sono spesso le esagerazioni che in alcuni casi hanno dato risultati negativi a coloro che, adoperando quantità elevate del prodotto in discorso, hanno finito per uccidere addirittura il germe dei semi.

Generalmente, per sbarazzarsi dei parassiti, occorrono da 35 a 40 grammi di solfuro per quintale di grano.

Dopo quanto è stato detto, e per le difficoltà accennate, ripetiamo che questo liquido rimane ancora il più adoperato in commercio anche per uso insetticida, malgrado la propaganda fatta a favore del Tetracloruro.

La ragione di questa persistenza va forse ricercata nell'essere il solfuro più generalmente conosciuto e perchè il Tetracloruro, avendo un punto di ebullizione più elevato del Solfuro, di conseguenza volatilizza anche più lentamente e i suoi vapori spiegano un'azione meno energica e risolutiva del primo.

GIOVANNI PASQUINUCCI.

Particolari aspetti del problema agricolo in Italia

Nel problema agricolo devonsi, a nostro modesto avviso, porre in rilievo i seguenti aspetti particolari:

a) *Battaglia del grano.*

b) *Intensificazione del consumo del riso.*

c) *Controllo sulla produzione olearia.*

d) *Razionalizzazione e specializzazione nella produzione degli aranci e limoni per una maggior esportazione del miglior prodotto.*

e) *Mercato del limone e produzione dell'acido citrico.*

f) *Concorrenza dei mercati stranieri per la produzione agrumaria (Francia, Spagna, Libia, California).*

g) *Tariffe dei trasporti.*

h) *Credito agrario.*

i) *Sopraproduzione - sottoconsumo.*

Inutile dire che alcuni di tali particolari aspetti del problema vanno considerati tenendo presente le inoppugnabili necessità politiche del momento, come alle lettere a), f), i); *mentre altri ancora non possono essere presi in esame senza prescindere dagli interessi particolari di categoria come per le lettere* c), d), e); *mentre altri ancora riguardano in particolare la tecnica e problemi della economia generale come per lettere* b), h).

Ciò premesso e ritenendo di poter sorvolare sul già risolto problema del grano, passiamo senz'altro ad occuparci della intensificazione del consumo del riso.

Questo della intensificazione del consumo, *è problema di grande importanza, anche perchè la soluzione può, con enorme profitto, trovare ottima applicazione anche nei riguardi della agrumicultura.*

Un maggior consumo potrà ottenersi con due diversi sistemi:

O con quello della propaganda, *che noi chiameremo* sistema libero, *ed un sistema indubibamente più* certo, *col quale lo Stato verrebbe in virtù del suo potere ad esercitare una certa pressione onde provocare il maggior consumo.*

Il sistema libero o di propaganda ha già trovato brillante applicazione con la auto-cucina del riso.

Comunque i mezzi di maggior efficacia propagandistica potrebbe riassumersi nei seguenti:

a) *Auto-cucine.*

b) *Pubblicazioni di propaganda curate dall'Ente Risi in unione alle Cattedre ambulanti di Agricoltura ed i Consigli Provinciali dell'Economia.*

c) *Cicli di conferenze popolari organizzate dall'Ente Risi, dalle Cattedre ambulanti e dai Consigli Provinciali e dalle Scuole.*

d) *Pubblicità a mezzo radio-luce-manifesti.*

e) *Proiezione di particolari films Luce di propaganda, anche all'aperto.*

Col sistema della pressione, *lo Stato potrebbe influire in due modi:*

O con l'applicare il sistema in via diretta, e cioè consumando, o con l'applicarlo in via indiretta facendo consumare.

Con la via diretta, lo Stato dovrebbe intensificare il consumo negli ospedali, penitenziari, caserme, ecc. ecc.

In via indiretta, accordando delle facilitazioni ai produttori, agli esportatori e ai consumatori, sebbene, in questo campo poco ci sarebbe da fare.

E passiamo agli agrumi.

Dopo quanto abbiamo già scritto sull'argomento, poco ancora ci resta da dire. Che la concorrenza esiste è troppo evidente verità perchè occorra dimostrarla. Quel che occorre, è... correre ai ripari!

Avevamo affacciata la ipotesi della specializzazione *nella poduzione* per una maggior esportazione del miglior prodotto.

Si avrebbe così un duplice vantaggio:

a) *Superiorità sui concorrenti per la qualità del prodotto esportato.*

b) *Limitando la esportazione ai prodotti di* « qualità », *sostituendo cioè la esportazione qualitativa alla esportazione quantitativa, si verrebbero a sensibilmente ridurre le difficoltà delle tariffe dei trasporti.*

La Spagna, conscia di tale importante problema, proibisce la esportazione degli agrumi che, sia dal punto di vista commerciale che sanitario, possano nuocere alla fama *del prodotto spagnuolo.*

E la Spagna è con la Francia la più pericolosa concorrente, come dalla tabella che segue è facile rilevare:

Prodotti	Luoghi di produzione	Mercati principali
Frutta . . .	Turchia - Grecia Spagna - Italia	Salonicco - Smirne Barcellona - Palermo - Napoli
Olio d'oliva . .	Italia - Spagna Grecia - Provenza	Genova - Palermo - Bari - Barcellona - Nizza - Marsiglia
Vini	Italia - Francia Spagna - Grecia - Romania	Torino - Firenze - Marsala - Cette - Bordeaux - Barcellona - Colonia

Gli aspetti del complesso problema, che una sola parola basta ad esprimere (concorrenza) *sono molteplici.*

Anzitutto — e ciò non occorre dimostrarlo — quei centri di produzione dai quali si esporta un prodotto sono altrettanti mercati chiusi, « saturi », *per lo smercio per quegli altri centri che producono lo stesso prodotto, o prodotti similari.*

Da ciò si può dedurre che la espansione nella produzione opera una conseguente diminuzione degli sbocchi; mentre all'opposto, questa maggior produzione, avrebbe bisogno di nuovi mercati.

In terzo luogo dobbiamo considerare il problema difensivo, che, come dice la parola stessa, riguarda proprio la difesa dei mercati conquistati, dalla invasione del prodotto straniero.

E questa è un'altra delle ragioni della potenza dei domini coloniali.

Dopo il problema difensivo — di facile attuazione nei propri territori, da molto complesso là dove la conquista è puramente commerciale, ecco l'altro aspetto del problema, il meno... cavalleresco, ma non certo il meno importante: la conquista degli altri mercati.

Che l'assoluta attuazione di tali propositi sia un assurdo è ovvio, qualora si pensi che ogni centro produttivo tende a conservare i propri mercati e a conquistare contemporaneamente quelli degli altri!

E si potrebbe continuare; ma preferiamo metter punto, riservandoci di esaminare in seguito altri aspetti particolari del complesso problema.

ARMANDO TRONI

Le imminenti semine del grano

La buona pratica e l'accurata esperienza ci hanno luminosamente dimostrato che chi ha tempo non aspetti tempo — per le semine granarie — e quindi conviene pensare fin d'ora alle elette varietà di grano che si intende di seminare nel periodo tanto propizio quanto consigliabile (Settembre e Ottobre). Ammaestrati dalla scorsa annata i coltivatori conoscono ora lacune e deficienze, alle quali non si era mai dato in antecedenza molta importanza. E pur troppo sono triste ricordo i molti seminati della trascorsa campagna, che vennero diradati o perduti per la scarsa germinabilità del seme, e più ancora per la sua mancanza d'energia vegetativa. Occorre mettere in pratica il saggio avvertimento del Prof. Draghetti, già da noi a suo tempo riprodotto in nota, assurto per l'appunto dall'andamento dei seminati a grano di quest'ultimo anno, in cui fallanze e diradamenti si sono verificati. Si deve innanzi tutto scegliere i grani da seminare col buon criterio della purezza e della provenienza, da appezzamenti dove si siano raggiunte le più alte produzioni, tenendo presente che altro è il grano per la macina e altro è il grano da seme: Il primo non ha solo da rispondere a criteri commerciali ed il secondo invece deve rispondere a criteri fisiologici e a riconosciuta capacità di dare piante vigorose e altamente produttive.

In sostanza, il buon grano da semina deve provenire da campi in cui non si sia esagerato nella concimazione azotata, mentre per contro si sia abbondantemente concimato con concimi fosfatici; e per di più deve provenire da seminati non eccessivamente folti, e che la mietitura sia stata fatta a granello completamente maturo o quasi. A queste condizioni si deve aggiungerne un'altra di non meno importanza: che per la germinabilità ha un'azione molto delicata quella della trebbiatura, la quale deve essere compiuta con macchine che non rompano o incrimino i semi e che ben inteso, siano condotte in modo da non formare mescolanza di varietà, e dar luogo all'imbastardimento dei seminati.

Qualcuno potrà dire che si va sempre nel più difficile, ma d'altra parte, come ce ne dànno esempio le più vecchie e stimate organizzazioni per la produzione delle sementi, o si specializza o non si fa nulla di buono. Devesi però cercare chi dia seria garanzia a chi acquista il seme.

Volgendo a conclusione, si può ammettere che il certificato di purezza e di germinabilità è una bella cosa, che deve assolutamente pretendere chi fa acquisto del grano da semina; il che è di facile controllo; ma la energia germinativa, la capacità di dare piante sane e robuste e molto produttive sta solo in quelle granelle che provengono da coltivazioni ove si è curata più la qualità che la quantità e più il valore intrinseco che la presenza e il fattore commerciale.

Il complesso poi di tutte queste considerazioni è, che quando si ha un buon seme che facilmente nasce e dà piante vigorose, si può far risparmio di semente, e in luogo di 160-180-200 Kg. di seme all'ettaro (pur non volendo e non dovendo fare assegnamento nell'accestimento delle piante) si può attenersi ai soli 120-150 Kg. In considerazione dei prezzi che hanno i grani da semina, l'economia è tutt'altro che disprezzabile.

Volgendo poi la nostra attenzione su quali varietà di grano si deve preferire per affidarlo ai nostri campi, ci si presenta un problema di difficile soluzione, perchè pur a causa della pessima scorsa annata, si hanno risultati i più disparati, anche in riguardo ad una stessa qualità. Vi è persino chi impreca contro i grani precoci per la fallanza del raccolto, chi invece li encomia pel prodotto. Conviene, per stare nel sicuro, prendere norma non solo dal risultato di quest'anno, ma anche dai risultati degli anni precedenti e seguire anche l'esempio dei migliori agricoltori e il consiglio delle benemerite Cattedre Ambulanti, e pienamente confidare nell'abilità dei nostri distinti genetisti, i quali studiano indefessamente per darci grani precoci, di bassa paglia, resistenti alla ruggine ed all'allettamento e molto produttivi.

ANGELO SANTI.

S. E. Marescalchi afferma a Bari

la sua sicura fede nell'avvenire della viticultura

S. E. Marescalchi, nel salone dei convegni, presenti le maggiori autorità della provincia ed una folla di viticoltori, ha presenziato alla premiazione dei vincitori del concorso per l'impianto dei vigneti per uve da tavola. Udita la relazione del Presidente del Consorzio di viticoltura, il Sottosegretario all'Agricoltura e Foreste ha preso la parola mettendo in luce il primario posto conquistato dalla provincia di Bari in questo campo e i progressi raggiunti. Cinque anni or sono la produzione di uva da mensa era solo di 120 mila quintali, oggi è di 230.000 e Bari ha il primato su tutte le provincie italiane con centri come Ruvo che ne dà 80.000 q.li e Bisceglie 50.000. Ma notevole è sopratutto la scrupolosa cura nei nuovi impianti; non si hanno più ormai che le poche varietà sceltissime e rispondenti ai bisogni dei mercati nostri e stranieri, precoci, medie e tardive. Incoraggia sopratutto ad estendere la coltura di uve tardive, visto che in provincia si arriva già a tener uva fino a Natale sulla pianta e per una varietà sotto pergole coperte anche fino ad aprile.

Afferma la sua sicura fede nell'avvenire della viticoltura. Nel campo delle uve da tavola, lungi dal restringere, occorre intensificare ed estendere. Molto promettente il consumo interno in enorme aumento in questi ultimi cinque anni; ma molto si può sperare dal consumo all'estero nei paesi ancora poco penetrati commercialmente d'Europa, Asia, Africa pur che tutti gli Enti interessati si uniscano in una propaganda adatta. Anche per questa via le terre del nostro Mezzogiorno in particolare avranno modo di contribuire nuovamente al potenziamento nazionale agricolo quale è nel cuore del Capo del Fascismo, Duce delle sicure fortune del Paese.

La conclusione del discorso dà motivo ad una imponente ovazione al Duce ed al Fascismo.

PER UN MAGGIOR CONSUMO DI LATTICINI. — Il Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste, on. Acerbo, Presidente del Comitato Nazionale per il Latte e suoi derivati, ha interessato i vari Dicasteri competenti a concorrere per un maggiore consumo del latte e dei formaggi nazionali, la cui produzione è in continuo incremento grazie al grande impulso dato all'industria zootecnica ed alla bonifica integrale e il cui alto valore nutritivo è stato dalla scienza pienamente accertato. I Ministeri della Guerra e della Marina hanno dato assicurazione di avere impartito opportune disposizioni ai Comandi affinchè sia provveduto a fare nella razione alimentare dei soldati e dei marinai la più larga parte ai vari tipi di formaggi che già vi si trovano compresi. Il Ministero della Marina ha comunicato, inoltre di aver disposto, in questi ultimi tempi, anche un maggior consumo di latte da distribuirsi al mattino in parziale sostituzione del cacao. A sua volta il Capo di Stato Maggiore della Milizia Volontaria della Sicurezza Nazionale ha risposto al Ministero dell'Agricoltura di avere già da tempo disposto perchè tanto presso i Comandi permanenti quanto presso le Colonie marine, nelle quali durante la stagione estiva si avvicendano le camicie nere, vengano introdotti il latte ed il formaggio nella razione alimentare. Il provvedimento sarà in seguito, pure adottato dall'Opera Nazionale Balilla e dagli Enti assistenziali, allo scopo di servire uno dei più cospicui interessi dell'economia nazionale e di favorire in pari tempo lo sviluppo di una alimentazione delle più igieniche e nutrienti e meno costose per le nostre popolazioni.

Lavori annuali al frutteto

Oltre alle operazioni comuni e ben note, riguardanti la potatura secca e verde, il frutticultore deve eseguire annualmente alcuni importanti lavori nel frutteto.

NEL TERRENO. — Le lavorazioni periodiche superficiali del terreno devono essere eseguite almeno due, tre o quattro volte nel corso dell'annata, a seconda dell'andamento delle stagioni. Esse hanno lo scopo di distruggere le cattive erbe, di mantenere smosso ed areato il terreno e d'impedire, in tal modo, l'eccessivo indurimento della crosta.

Il primo lavoro di vangatura si deve eseguire in primavera, dopo le operazioni di scacchiatura, il secondo verso la fine dell'estate. Almeno una zappatura si deve fare durante la stagione estiva.

Nella esecuzione di questi lavori bisogna porre molta attenzione, al fine di non tagliare o ledere l'apparato radicale. Nei frutteti industriali, le lavorazioni superficiali del terreno sono eseguite economicamente con zappe a cavallo, con macchine fresatrici e con piccole motoaratrici.

La profondità del lavoro varia, generalmente, da 15 a 20 cm., sarà superficiale nella vicinanza del fusto delle piante e per quelle specie e varietà con radici vicine alla superficie, sarà invece più profonda nel mezzo degli interfilari e per le piante con apparato radicale che si approfondisce di più nel terreno.

PACCIAMATURA ED IRRIGAZIONE. — Tanto la pacciamatura, quanto l'irrigazione, sono due pratiche che usualmente vengono fatte durante il corso della coltivazione.

La prima, consiste nel limitare i danni che possono essere causati dalla continua e prolungata siccità, mediante la copertura del terreno con del materiale paglioso. Questa pratica riesce molto vantaggiosa per le piante giovani, per quelle innestate su soggetti deboli e coltivate su terreni sciolti ed in regioni ed esposizioni calde.

Anche l'irrigazione è una pratica importante, e, per alcune località, necessaria. Molti frutteti sono altamente rimunerativi ed offrono una produzione costante perchè possono usufruire della benefica azione dell'acqua durante la stagione estiva.

L'acqua si somministrerà per mezzo di impianti di irrigazione a pioggia, oppure per scorrimento sul terreno. L'irrigazione si pratica al tramonto o nelle ore del mattino.

CONCIMAZIONE PERIODICA, ORGANICA E CHIMICA. — La concimazione è di certo un lavoro annuale molto importante che il frutticultore deve eseguire, in quanto che, se non si provvede il necessario nutrimento alle piante, anche il prodotto sarà inferiore alle aspettative. Purtroppo, non tutti i coltivatori sono completamente convinti dell'utilità economica, quindi della necessità, della concimazione organica e chimica annuale o biennale alle piante da frutto.

Le coltivazioni fruttifere non concimate, oltre che fornire una produzione minore di quella normale e della capacità produttiva delle piante, sono più facilmente colpite dalle avversità stagionali e dai nemici animali e vegetali.

Se si prendono in esame i dati di analisi delle diverse materie che vengono asportate dal terreno con i frutti, si riscontra che gli elementi indispensabili di cui hanno bisogno le piante sono essenzialmente quattro: *anidride fosforica, azoto, potassio* e *calcio*. In misura molto minore e solo in determinate condizioni, il ferro ed il magnesio.

Mentre il fosforo (più precisamente l'anidride fosforica) è scarsissimo in quasi tutti i terreni italiani, risulta invece l'elemento più importante nella concimazione delle piante da frutto, perchè entra nella formazione del legno e dei frutti, agevola la fecondazione dei fiori, favorisce ed anticipa la regolare maturazione dei frutti ed irrobustisce complessivamente i tessuti della pianta.

Il potassio (ossido di potassio) favorisce la formazione delle sostanze zuccherine contenute nei frutti, irrobustisce lo scheletro della pianta, partecipa alla buona maturazione e migliora quasi sempre la quantità del prodotto.

L'azoto ha la funzione di stimolare le piante a vegetare ed intensificare il colore verde delle foglie, entra inoltre a formare il legno ed i frutti e serve al frutticultore per regolare lo sviluppo delle piante.

Il calcio si rende necessario per le funzioni del ricambio e per il normale sviluppo delle piante, specialmente quelle a nocciolo (pesco, ciliegio e albicocco).

Anche il ferro ed il magnesio hanno un'importante azione fisiologica. Il primo, giova molto per far riprendere il colore verde alle foglie delle piante, quando siano divenute clorotiche (giallo-limone) per la deficienza di tale elemento; il secondo, pare eserciti una particolare azione stimolante sulle piante, specie quando trovasi in presenza di un certo quantitativo di calcio.

Il primo elemento, il fosforo, si somministra solitamente con il *perfosfato minerale*, nella dose media di Kg. 1 a 3 per ogni pianta che trovasi in piena produzione ed allevata a mezzo ed alto fusto.

Il secondo elemento, l'azoto, si può dare con la *calciocianamide*, con il *solfato ammonico*, con il *nitrato ammonico* e con il *nitrato di calcio* e *di soda*. Mentre i primi due sono concimi azotati di azione lenta e graduale (quindi si spandono in autunno-inverno), il terzo è di azione in parte lenta ed in parte rapida ed i due ultimi (nitrati) sono di effetto pronto e rapido (quindi si spandono in primavera ed all'inizio della stagione estiva). La quantità media da somministrare varia, solitamente, da Kg. 0,500 a 1 per pianta.

Il terzo elemento, la potassa, si ritorna al terreno per mezzo del *solfato di potassa* e del *cloruro di potassa*. Il frutticultore deve preferire il solfato, perchè, pur avendo un prezzo unitario superiore al cloruro, i risultati pratici che si ottengono sono migliori. Nei piccoli frutteti familiari si può anche adoperare con vantaggio la cenere di legna. Si spargono in autunno od all'inizio dell'inverno, unitamente ai concimi fosfatici, nella dose di Kg. 0,400 a 1 per ogni pianta.

Come conclusione pratica, si può quindi ritenere che le piante da frutto si devono concimare ogni anno, e, precisamente, con concimi organici (es. letame) per un anno e con concimi chimici nell'anno successivo.

Lo stallatico deve essere ben maturo e si può incorporare nel terreno in quantità variabile da Kg. 15 a 30 per ogni pianta. Nell'autunno si pratica una fossetta profonda 10-20 cm. circa, tutt'attorno al fusto della pianta e formante una corona circolare della larghezza corrispondente alla proiezione della chioma dell'albero sul terreno, poi si interra il letame ben decomposto. Servono anche come materiale concimante le pelli, i ritagli di cuoio, il cornunghia, le penne, i peli, gli escrementi dei polli, le urine, ecc.

L'anno seguente invece, si farà la concimazione chimica, incorporando nel terreno, verso la fine della stagione autunnale (novembre) od all'inizio dell'inverno, le seguenti quantità di concime:

perfosfato minerale . . .	Kg.	1,5-3
solfato di potassa	»	0,500-1,5

In primavera si somministrerà Kg. 0,500 a 1,5 di calciocianamide o di solfato ammonico, oppure di nitrato ammonico. Si può anche spandere, a cominciare dalla fine del mese di

marzo, in due o tre volte, alla distanza di 20 giorni, Kg. 0,200 a 0,400 di nitrato di calcio o di soda.

Per le piante allevate a forme basse, ristrette ed a spalliera, si ridurranno a metà le dosi minime segnate; per quelle a mezzo vento e per gli alti fusti si adotteranno, rispettivamente, le dosi medie segnate. Per le piante molto produttive e coltivate in terreni di media fertilità, si dovranno aumentare le dosi medie consigliate.

Le piante giovani e quelle deboli e, spesso anche quelle in produzione normale, si possono stimolare ed accelerare nello sviluppo, somministrando, in primavera ed in estate, dei concimi azotati di pronta azione (nitrato di calcio o di soda), nella dose media di Kg. 0,300 a 0,400 per ogni pianta e per due o tre volte. Nei terreni argillosi, pesanti e freddi ed in quelli a reazione acida, è conveniente, durante il periodo invernale, spandere della calce viva previamente sfiorita, nella dose di Kg. 1 a 2 per pianta ed ogni due o tre anni.

In caso di comparsa di clorosi per la deficienza di ferro nel terreno (alcune volte nel pesco), si potrà, in primavera, spargere 100-200 grammi di solfato di ferro in polvere, per pianta.

Per potere raggiungere elevate produzioni, non si può fare a meno dell'impiego dei concimi chimici preparati dall'industria. Concimando razionalmente si avrà della frutta bella, abbondante e gustosa. Lo scienziato Scheweri ha scritto: « *Chi dà poco al suolo ne ritrae poco e chi ne esige, deve pur rendergli molto* ».

Dott. CARLO RAVA.

Tra fiori ed erbaggi

Coltivazione della fragola

Dal punto di vista botanico, questo frutto non è altro che un'aggregazione dei singoli semi riuniti in sol frutto polposo che taluni scrittori hanno definito fra le frutta minori, essendo essa una pianta erbacea i cui ricettacoli floreali si sono accresciuti e diventati carnosi, succolenti, di sapore acidulo zuccherato e gradevolmente profumati.

Le fragole sono leggermente lassative, ma talvolta di difficile digestione e spesso sono causa di orticaria.

Si mangiano per lo più condite con zucchero, vino, cognac, rhum, panna, ecc.; se ne fanno confetture e sciroppi.

Siccome la fragola viene mangiata al dessert come l'ananasso, così taluni la ritengono come un vero e proprio frutto.

Anche in frutticoltura la fragola è ritenuta come un frutto. Ma pei giardinieri ed il grande pubblico, questo frutto è ritenuto una verdura perchè, come si è detto, proviene da una pianta erbacea della famiglia delle *Rosacee* e coltivata nell'orto. La fragola è considerata come una ghiottoneria da tavola; è quindi inutile e superfluo il farne l'elogio.

I greci antichi non hanno conosciuto questo delizioso frutto e probabilmente lo confondevano con la *Benthamia;* infatti Komaron cita questo arbusto delle regioni Mediterranee, i cui frutti hanno l'apparenza di una grossa fragola di insipido sapore.

M. Myrepsus, Medico di Alessandro nel XIII secolo, mentre era alla corte dell'Imperatore bizantino fu il primo a menzionare la fragola, nome greco della vera fragola. I romani distinguevano bene questa pianta dall'arbusto sopra citato, quantunque ambedue diano frutto molto somigliante fra loro ed entrambi profumati.

Si sono occupati della fragola Virgilio, Plinio, ed altri antichi botanici, mentre gli agronomi latini, e fra essi Catone, Varrone, Columella e Palladio non fecero mai menzione di essa.

Il giardiniere di Carlo V, Jan Dudoy, nell'anno 1308 piantò 12 mila piante di fragole nel giardino Reale del Louvre.

La coltura della fragola è tutt'altro che difficile. La riproduzione si può fare in due modi; per seme, oppure mediante barbatelle con gli stoloni articolati che si partono dal piede della pianta, e ad ogni nodo dello stolone si abbarbicano nel terreno con la massima facilità.

La fragola richiede somma nettezza, monda da ogni erba; le pianticelle in massima durano 4 anni.

Le non poche varietà si dividono ordinariamente in piante a *frutto piccolo,* fragole delle *quattro stagioni* e piante a *frutto grosso.*

Le prime provengono dalla fragola montana spontanea o dei boschi, ed hanno i frutti molto più saporiti delle varietà coltivate che derivano da specie esotiche.

La propagazione delle fragole a piccolo frutto viene fatta generalmente per seme; per tutte le altre, come abbiamo detto, viene praticata pr barbatelle.

La semina si fa in Aprile-Settembre, distribuendo il seme molto rado, in terra leggera e sabbiosa, in esposizione ombreggiata, gettando i semi sul terreno senza coprirli. Le piantine quando hanno quattro foglie si ripiantano nel luogo destinato, in terreno soffice e ben concimato, a 15 cm. di distanza ed in file e ciò in autunno o all'Aprile, secondo l'epoca nella quale furono seminate.

I semi nascono meglio se seminati in autunno. Le piante ottenute per seme sono più vigorose e di grande produzione.

Tutte le fragole, eccezion fatta per quelle a piccolo frutto quelle delle quattro stagioni, producono, come già fu detto, dei filetti che partendo dal centro della pianta si allungano talvolta sino a più d'un metro, e siccome sono muniti di nodi, i quali, a distanza, toccando terra emettono radici, formano delle vere e proprie piante, le quali abitualmente si usano per formare il fragolaio.

Invece le varietà delle quattro stagioni, che non fanno filetto, si moltiplicano dividendo le grosse piante in modo che ogni pezzo conservi qualche radice per facilitare la ripresa. Questo modo non si applica che alle fragole senza filetto.

In generale la fragola, negli orti, è piantata come bordo alle aiuole.

Per la forzatura della fragola sono consigliabili le varietà Margherita, Nobile, Dott. Morére. Si prendano a dimora, nel secondo anno della loro piantagione, le piante più vigorose e si mettano in vaso contenente terra e terricciato oltre a solfato di potassa che favorisce la fruttificazione, interrando il tutto in un letto caldo dove si lasciano per tutto l'inverno. Ogni giorno nelle ore calde bisogna areare il cassone. Il raccolto incomincia 2 mesi e mezzo dopo cominciata la forzatura e si prolunga per una ventina di giorni.

Le fragole si possono anche forzare in piena terra sotto vetro, ed in cassoni senza invasarle.

La raccolta va fatta al mattino o verso sera, staccando con le unghie del pollice e dell'indice il frutto dal gambo per le varietà piccole o recidendo il gambo per le fragole a frutto grasso.

Per la spedizione, l'imballaggio migliore sono i cestelli piccoli rivestiti di foglie verdi di fico o vite.

IL VECCHIO GIARDINIERE.

PER GLI ACQUISTI DI BOVINI IN SVIZZERA. — La Legazione di Svizzera a Roma d'accordo con le Regie autorità competenti, comunica che i compratori italiani i quali intendono recarsi alle fiere di bestiame in Svizzera per acquisti di bovini, potranno ottenere la divisa necessaria per i loro acquisti rivolgendosi sia direttamente, sia per il tramite delle loro Banche alle locali succursali della Banca d'Italia per la relativa autorizzazione.

Galletti e pollastrelle

E' un giornale d'avicoltura svizzero « L'Eleveur Suisse » che scrive queste note sulla « *Separazione dei sessi* ».

« E' una cattiva abitudine quella di allevare insieme galletti e pollastrelle. Appena i pulcini possono far senza della chioccia o dell'allevatrice e, naturalmente, dal momento in cui si può senza tema di errare distinguerne il sesso, è sotto tutti i rapporti vantaggioso separare i due sessi. Può sembrare a molti una complicazione di più, una perdita di tempo, una più costosa installazione; tuttavia il compenso è così largo che nessuno dovrebbe esitare.

Se si vuole che i giovani acquistino tutte le loro qualità, cosa necessaria ad un buon rendimento, non bisogna che le cellule sessuali eccitate e funzionino prima del tempo, altrimenti lo sviluppo rallenta, le forze diminuiscono nel momento stesso in cui dovrebbero accumularsi e nulla potrebbe correggere più tardi questo prematuro esaurimento.

I galletti separati dalle pollastre assai raramente si battono tra loro; il loro ingrassamento, impossibile se restano con le pollastrelle, non si fa troppo attendere; la loro carne abbondante è sempre più delicata.

Le pollastrelle lasciate senza galletti si sviluppano del pari assai meglio. Gli organi complessi che devono fornire le uova hanno tutto il tempo di formarsi bene, di fortificarsi in condizioni migliori che se i giovani galletti le perseguitassero colle loro assiduità.

Le razze di galline sono molto differenti sotto il rapporto delle manifestazioni sessuali. Se le razze leggere, nelle quali in generale si distinguono molto presto i galletti dalla loro cresta, sono assai precoci, le razze pesanti lo sono assai meno. In quest'ultime le distinzioni dei sessi è talvolta assai difficile nei giovani. Ma l'allevatore che ha l'abitudine di una razza, e che ha spirito d'osservazione, difficilmente s'ingannerà e saprà, sempre abbastanza presto, riconoscere galletti e pollastrelle.

Ad ogni modo qualunque sia la razza, ricordiamo che è sempre conveniente procedere alla separazione dei sessi appena essi sono distinguibili: è una piccola noia ben ripagata. Del resto è assai facile quando si impianta un pollaio per gli allievi di stabilirlo in modo da poter separare i sessi. Si dia alle pollastrelle più spazio, mentre i galletti dovranno contentarsi di uno spazio più stretto. Purchè il loro alloggio sia pulito, e convenientemente ventilato, i galletti ingrosseranno tanto più presto quanto meno spazio avranno a loro disposizione.

Questa separazione dei sessi ha pure il grande vantaggio di poter nutrire differentemente i maschi che devono ingrassare il più rapidamente possibile per mandarli al più presto al mercato e le future ovaiole, alle quali si deve evitare con ogni cura un simile ingrassamento ».

Le considerazioni dello scrittore svizzero sono giuste, non vi è che dire, ma sembra siano di quei consigli che lasciano il tempo che trovano. Rappresentano, almeno per me, dei versi di una cattiva poesia che saranno letti ben da pochi. Certe cose in teoria sono bellissime a leggersi ma in quanto a metterle in pratica è un altro affare.

Ottenere la separazione dei sessi è facile; non è altrettanto facile avere tanto spazio a disposizione per fare la cernita per età, figuriamoci poi per sesso.

Una fatica inutile, un lavoro improbo che possono fare — se lo credono opportuno — soltanto i *selezionisti*. Ma coloro che invece allevano il pollame allo stato *brado*, le massaie, gli allevatori industriali possono pensare a queste separazioni? Io non credo che questa *piccola noia* possa essere ben ripagata, tutt'altro. E' dunque per questo che quando leggo degli articoli che contengono degli ottimi consigli, ma che non servono nella pratica quotidiana, io elevo la mia modesta voce e protesto.

Però se si fa allevamento d'amatore o allevamento sportivo nulla ho da eccepire.

Ciò che in pollicoltura si deve cercare è sopratutto la praticità, niente altro che la praticità.

Per chi volesse esperimentare la separazione dei sessi questo è il buon momento.

C. BONETTI.

Il felce maschio

E' una pianta comune nei luoghi umidi e nei boschi montani, appartenente alla famiglia delle Polidiacee (*Aspidium Filix mas*: *Polipodium Filix mas*). Se ne adopera il rizoma che contiene acido filicico e si presenta lungo cm. 7-15, del diametro di m. 12-15, circondato da numerose scaglie embricali, lucide che s'interpongono fra le cicatrici dei rami degli anni precedenti. Ai lati e nella parte inferiore esso porta numerose radichette brune e sottili.

Fresco, è carnoso e di colore verde; secco, è spugnoso, e di colore bruno all'esterno, giallo bianchiccio o rossastro all'interno. Un odore debole caratteristico, sapore dolcigno, amaro, astringente e nauseabondo.

Rappresenta un vermifugo molto efficace contro l'anchilostoma duodenale; il verme solitario ed il botriocefalo. Il suo uso però richiede molta prudenza e cautele speciali: giacchè l'acido filicico contenuto nel felce, quando venga assorbito, può determinare sintomi di avvelenamento grave, come vomito, diarrea, albuminaria, cecità transitoria, sincope e convulsioni. Tale assorbimento è quasi sempre lento, ma può essere agevolato assai dallo stato di pienezza dello stomaco, dalla presenza di elementi grassi e sopratutto dalla somministrazione contemporanea o a breve distanza, di olio di ricino o di un purgante oleoso in genere. E' quindi indispensabile somministrare sempre il felce maschio a stomaco vuoto ed evitare l'uso di purganti grassi. Il felce maschio agisce poi sulle tenie paralizzandole e staccandole dalle pareti dell'intestino, ma non uccidendole: per allontanare tali parassiti occorre somministrare assieme o poco dopo un purgante energico, come calomelano, scammonea, gialappa, ecc.

Tra i preparati di felce maschio il più usato è l'estratto etereo, il quale però invecchiando perde assai di efficacia. Per assicurarne e rinforzarne l'azione, si associa ad esso qualche altro tenifugo, come la kamala, il melograno, il kousso.

La somministrazione del felce maschio infine è da evitare nei bambini, nelle persone deboli, nei sofferenti di vizi cardiaci o renali e sopratutto negli individui affetti da anchilostomiasi, nei quali l'anemia è gravissima o già si sospettino avviate alterazioni vasali; giacchè si facilitano notevolmente col veleno filicico tutte le alterazioni del sangue, le emottisi specialmente, e si possono quindi rendere incurabili la anemia stessa ed i gravi disordini consecutivi a degenerazioni delle pareti vasali e dei tessuti viscerali. — Si evitino le dosi troppo elevate e si somministri a dosi ripetute. La dose massima dell'estratto etereo è di gr. 10. Si può somministrarlo in capsule di gr. 2-5 od in elettuario.

Un'ottima formola di prescrizione proposta dal chimico Tullio Bosio che ha sempre dato risultati positivi, è la seguente:

Estratto etereo di felce maschio	gr. 4-8
Kamala	» 1-2
Timolo	cgr. 5-10

per elettuario.

Il malato si sottopone ad una dieta lattea di 24 ore, trascorse le quali prende l'elettuario a dosi frazionate. Non occorre alcun purgante.

CURIAMO LE PIANTE!

Consigli per Ottobre

NEL CAMPO. — Lo scorso mese raccomandai la caccia diretta agli insetti dannosi, specialmente ai cereali, ed ora aggiungo qualche altro consiglio d'ordine culturale a proposito dal più nocivo tra essi, che è lo *Zabro gobbo*.

Si eviti anzitutto il ristoppio, ove si sono già avute perdite per questa causa; riseminare frumento in campo infestato dallo Zabro, vuol dire vederselo distruggere una seconda volta. Bene al contrario vi possono riuscire le leguminose, le patate, le rape, la canapa, ecc.

Può riuscire di qualche utilità scavare con l'aratro attorno ai seminati una fossa piuttosto profonda e continua, a sponde verticali, munita sul fondo di vasi a pareti liscie, da cui gli insetti, dopo essere entrati, non possono più risalire.

Si adotti sempre la semina rigaticcia abbinata, la quale, oltre agli altri vantaggi, offre, a tal riguardo, quello di facilitare l'estrazione delle larve, in caso di insospettata infestazione.

La caccia alle larve si può effettuare in piccolo, facendo praticare dai ragazzi, mediante una spatola di legno o di ferro, delle escavazioni attorno alle piante danneggiate e raccogliendo le larve messe così in luce.

Lo spargimento di calciocianamide grezza, come concimazione azotata, fatto, sia prima della semina, sia in copertura (a circa un mese dalla nascita del grano) serve, con la sua azione caustica, a completare la lotta contro gli insetti ipogei e contro le malerbe ancora in via di germogliamento od allo stadio giovanile. Il frumento con radici ormai già profonde e con foglie protette d'una produzione cerosa, non può soffrire di quest'azione caustica.

Come trattamento complementare della lotta contro le larve sotterranee si può ricorrere ad una irrorazione delle zolle con soluzione di solfo carbonato di potassio al 5 %, anche se c'è vegetazione.

Dopo la razionale preparazione del terreno si affidino ai recenti solchi solo quelle razze o varietà di frumento ben selezionate e che *regionalmente* si sono dimostrate più resistenti alle ruggini.

La disinfezione del seme contro le diverse malattie crittogamiche (*carie, carbone, golpe, microsi delle spighe, nero dei cereali*) è cura profillattica ormai generalmente conosciuta e adottata, per doverla ancora raccomandare; mi limiterò a ricordare i metodi moderni più in uso. Tra le concie liquide: l'immersione per 12 ore in una soluzione di solfato di rame al 5 per mille e successivo passaggio del seme in latte di calce; l'immersione per mezzo minuto in soluzione di formalina commerciale al 0,12 %; l'immersione in acqua calda (54°, 55° C) per 5 minuti; l'immersione in sublimato corrosivo al due per mille.

Tra le concie a secco: il trattamento con acetato di rame o con carbonato di rame polverizzato, in dose del 2-2,5 per mille in peso del seme; il trattamento con polvere Caffaro alla stessa dose, facendo roteare il seme entro una botte sostenuta e girevole attorno ad un asse obliquo.

Mentre le concie liquide permettono di asportare i semi vuoti, cariati o altrimenti danneggiati, che vengono a galla, le seconde sono meno pericolose riguardo alla germinabilità del seme, quindi più pratiche.

Nei terreni infestati dalle grillotalpe e dalle arvicole, si sparga, verso sera, in superficie della risina avvelenata con fosfuro di zinco o, meglio ancora, per evitare ogni pericolo, essendo il fosfuro potente veleno, l'esca stessa mescolata a fluosilicato di bario, in dose del 2 % in peso di risina secca. Questo sale, mentre riesce micidiale per le grillotalpe ed arvicole, non è nocivo nè all'uomo, nè agli animali domestici e da cortile.

L'operazione dello spargimento non va fatta in terreno troppo asciutto e, se cade pioggia dopo il trattamento, è bene che sia ripetuto.

NEL VIGNETO E FRUTTETO. — Lo scorso mese esortavo i viticultori ed i frutticultori ad apporre ai ceppi ed ai tronchi delle piante di melo e pero danneggiate dalle tignole (*Conchylis, Polychrosis* e *Cydia* o *Carpocapsa*) dei rifugi artificiali per la cattura dei bruchi.

E' ormai tempo di toglierli per procedere alla eliminazione dei bozzolini bianchi, contenenti i bruchi e le crisalidi delle future farfalline contaminarti con le loro uova i grappoli ed i fiori nella prossima primavera.

Due sono i mezzi: 1) l'immersione delle strisce di stoffa in acqua bollente; 2) chiusura delle strisce entro cassette con una parete di rete metallica a maglie di 1 mm., sino alla primavera. Questa seconda maniera è la migliore e la più vantaggiosa, perchè ci permette di conservare in vita tutti gli *iperparassiti* delle tignole (insetti endofagi) preziosissimi alleati nella lotta contro di esse.

Si ricerchino i nidi dei bruchi divoratori, oltre che sulle piante fruttifere, anche su quelle spontanee e lungo le siepi. Si raccolgano dal terreno e dalle piante i frutti guasti, si potino i rami essiccati o deperiti, si riuniscano a mucchio le foglie affette da malanni e si dia tutto alle fiamme, per impedire la conservazione delle miriadi di germi crittogamici e di uova d'insetti dannosi.

NELL'ORTO E NEL GIARDINO. — Le polverizzazioni di tabacco o di calce viva sulle piante invase da bruchi e da limacce si facciano di prima mattina e si distruggano anche qui col fuoco i residui alterati delle piante. Qualora si notassero le galle radicali determinate dalle Anguillule, si brucino accuratamente tutte le radici, lasciando per qualche tempo il terreno a riposo.

Qualche irrorazione con latte di calce e tracce di solfato di rame è utile a salvaguardare gli spinaci dagli attacchi della *peronospora*.

Prima di ripone le piante in serra, se ne curi la pulizia, trattandole con anticrittogamici ad insetticidi secondo la natura degli eventuali parassiti. I coccidi si combattono bene con le emulsioni saporose di olii minerali, già raccomandate.

Anche la serra va disinfettata mediante fumigazioni di tabacco (50 cmc. di estratto di nicotina per mc. di ambiente, durante un'ora.

Dott. V. BONGINI.

FERFOR
Concime completo medicato
(Formola del Dott. Prof. TEODORO FERRARIS)

ECHI DI CRONACA AGRARIA

L'ENTE RADIO RURALE INIZIERA' IL 27 OTTOBRE LE TRASMISSIONI DEI PROGRAMMI SCOLASTICI. — Sotto la presidenza del prof. Marpicati, a ciò delegato dal Segretario del P. N. F. si è riunito il Comitato di redazione dei radioprogrammi scolastici dell'Ente Radio Rurale. Il Comitato ha predisposto il piano generale delle trasmissioni da dedicarsi durante l'anno 1934-35 alle scuole elementari rurali. L'elenco di queste trasmissioni è stato presentato al Segretario del Partito che lo ha pienamente approvato. L'on. Starace ha riconfermato, in questa occasione l'importanza che il partito annette, anche dal punto di vista politico, a questa originale forma di integrazione didattica. E' stato deciso che l'inizio delle trasmissioni abbia luogo la vigilia dell'anniversario della Marcia su Roma, e cioè sabato 27 ottobre.

PRIMO CORSO DI ECONOMIA AGRARIA PER GLI ADDETTI AD AZIENDE AGRICOLE. — Nel vasto programma che le Confederazioni dei lavoratori dell'agricoltura si propone di svolgere nel campo dell'istruzione professionale per le varie categorie rurali, è stata molto opportunamente compresa la proposta di istituzione di « corsi di aggiornamento e di perfezionamento per gli impiegati di aziende agricole e forestali ». Non v'è alcun dubbio che specialmente gli anziani agenti di campagna e i fattori possono trarre notevoli benefici da un insegnamento che li metta tecnicamente al corrente delle più moderne conoscenze dell'economia e della produzione agricola. Pertanto, dei corsi per impiegati di aziende agrarie saranno molto utilmente organizzati, d'intesa fra le Cattedre ambulanti d'agricoltura e le Associazioni sindacali dei tecnici agricoli e degli impiegati.

LA PRODUZIONE MONDIALE DEL VINO. — Si hanno i seguenti dati relativi alla produzione del vino nel mondo durante il 1933, secondo le statistiche ufficiali dell'Ufficio Internazionale del Vino. Per il complesso dei 25 Paesi principali produttori, le vendemmie hanno dato 174 milioni di ettolitri nel 1931, 172 milioni nel 1932 e 163 milioni di ettolitri nel 1933. A queste cifre bisogna aggiungere la produzione del vino dell'Unione Sovietica che non ha ancora fatto conoscere le sue statistiche. Se la maggior parte dei Paesi vinicoli hanno avuto nel 1933 delle vendemmie deficitarie e fra questi l'Italia, la Grecia, la Svizzera, l'Austria, la Cecoslovacchia, altri Paesi hanno avuto un sensibile aumento nella produzione, specialmente l'Argentina passata da 2.100 ettolitri nel 1933 a 6.700 mila nel 1933, e il Portogallo che ha raggiunto la cifra *record* di 9.100 mila ettolitri contro 6.150 mila ettolitri dell'anno precedente. La Francia metropolitana ha prodotto 2 milioni di ettolitri in più dell'anno precedente e l'Algeria 1.600 mila ettolitri di meno.

IL CONCORSO NAZIONALE DI DEPOSIZIONE UOVA. — Con il 1° ottobre p. v. avrà inizio il Concorso di deposizione uova bandito dal Ministero per l'Agricoltura e le Foreste. Le sedi, come è noto, sono la Stazione sperimentale di pollicoltura di Rovigo, l'Istituto Zootecnico e Caseario per il Piemonte, il Pollaio Provinciale di Roma, l'Istituto Superiore Agrario di Portici. In complesso sono stati ammessi 113 gruppi. La ripartizione è stata fatta in modo da assegnare i gruppi di Pollai più vicini ai rispettivi allevamenti sempre compatibilmente con i posti disponibili in ogni specie. Della nostra Provincia partecipano al Concorso Nazionale: 1) Conte Ancilotto-Marcato, di Crocetta del Montello, con livornesi bianche. — 2) Avicoltura Industriale Sovera di Mogliano Veneto, con livornesi bianche. — 3) Co. Riccardo Ancilotto, di S. Lucia di Piave, con livornesi bianche. — 4) Allevamento Avicolo del Piave, di S. Andrea Barbarana, con livornesi bianche.

LA PROPAGANDA PER IL CONSUMO DEL VINO. — Circa l'organizzazione dell'autotreno nazionale del vino, destinato a favorire la propaganda per l'intensificazione del consumo del vino ed a far meglio conoscere le caratteristiche dei vini italiani, si annuncia che il Ministero delle Corporazioni ha disposto che sull'autotreno stesso venga ordinata la prima rassegna nazionale corporativa dei vini d'Italia, impartendo le opportune disposizioni ai Consigli Provinciali dell'Economia Corporativa. Da parte sua l'on. Angelini, Commissario della Confederazione dei lavoratori dell'agricoltura, ha invitato i Segretari e Commissari della organizzazione a voler collaborare sia con i Consigli Provinciali dell'Economia Corporativa sia con gli Istituti e organismi agricoli della provincia, onde venga assicurata alla proficua manifestazione perfetta riuscita.

DIVIETO D'IMPORTAZIONE DI FORMAGGI. — Con decreto ministeriale in vigore dal 20 scorso è stata vietata l'importazione nel Regno dei seguenti prodotti: Formaggio a pasta dura: *a*) Emmenthal, Gruyére, Sbrinz ed altri Spalen, formaggio dolce, formaggio della paglia; *b*) altri formaggi. Grasso di maiale (strutto).

Qualunque ne sia il Paese di origine ed il mezzo di trasporto, dette merci non potranno essere ammesse alla importazione se l'importatore non avrà in precedenza ottenuto il permesso dal Ministero delle Finanze in deroga al divieto, permesso che potrà trimestralmente essere accordato entro i limiti del contingente rispettivamente fissato.

PER LA V FESTA NAZIONALE DELL'UVA. — La Confederazione Fascista degli Agricoltori, con sua circolare, ha impartite alle Unioni provinciali dipendenti, le disposizioni relative alla celebrazione della V Festa Nazionale dell'uva che, quest'anno, per volere del Duce, deve avvenire con maggiore fervore degli anni precedenti. « Il compito più importante, è scritto nella circolare, che le Unioni dovranno svolgere è quello della organizzazione della fornitura di uva ai Comitati comunali da parte dei viticoltori. All'uopo le Unioni avranno cura, previ accordi con i Comitati locali, di indire al più presto una riunione della Commissione vitivinicola, con la partecipazione del Consorzio per la viticoltura, ove esiste, per coordinare le modalità della fornitura in parola.

Sono d'avviso che nelle regioni nelle quali esistono, i Consigli provinciali per la viticoltura potranno svolgere, d'intesa con le Unioni, la più efficace opera in tal senso. Anche perchè il personale tecnico dei Consorzi potrà controllare la messa in vendita di uva degna della manifestazione ». Ed in altro punto è detto molto opportunamente che « è stato rilevato dai Comitati organizzatori della Festa che in molte città il prezzo dell'uva messa in vendita nella giornata della manifestazione è stato spesso alquanto superiore a quello del mercato ordinario. E' evidente che fatti del genere nuociono alla efficacia propagandistica della manifestazione. E' bene che le Unioni vigilino con energia affinchè non abbiano a verificarsi gli ingiustificati aumenti di prezzi di vendita, nell'interesse dei viticoltori, che dalla riuscita della manifestazione hanno tratto notevoli benefici e più ne trarranno nell'avvenire ». La Federazione Nazionale dei Consorzi per la viticultura, dal canto suo, ha impartite analoghe istruzioni ai Consorzi dipendenti, perchè diano il massimo contributo per la riuscita della importante celebrazione nazionale, che è diventata, e diventerà ogni anno di più, una delle manifestazioni più caratteristiche del Regime Fascista.

IL NUOVO ORDINAMENTO DEI SINDACATI DELL'AGRICOLTURA. — La Confederazione fascista dei lavoratori dell'agricoltura da parte sua ha diramato le disposizioni alle organizzazioni dipendenti con cui informa essere organi della Confederazione: il Consiglio; la Giunta esecutiva; il presidente; i segretari ed i Comitati delle Unioni provinciali. Le associazioni aderenti alla Confederazione fascista dei lavoratori dell'agricoltura e alle quali col provvedimento reso noto viene concesso il riconoscimento giuridico, sono e seguenti: Federazioni nazionali fasciste degli impiegati tecnici ed amministrativi delle Aziende agricole e forestali; dei coloni e mezzadri; dei salariati e braccianti; delle maestranze specialmente agricole, zootecniche e forestali. Allo scopo di assicurare il perfetto collegamento fra le organizzazioni dei lavoratori dell'agricoltura e l'ordinamento corporativo sono state costituite in seno alla Confederazione ed in corrispondenza delle Corporazioni a ciclo produttivo agricolo, le seguenti otto sezioni tecnico-economiche: cereali; orto-frutticoltura; viti-vinicola; olearia; bietole e zucchero; zootecnia e pesca; legno; prodotti tessili.

Fra riviste e giornali

LA SEMENTE DEL FRUMENTO. — All'approssimarsi dell'epoca delle semine, l'agricoltore è sempre preso dal dubbio se seminare « frumenti originari » o utilizzare quelli del proprio raccolto, e se non fosse la questione della spesa, sempre elevata, i favori sarebbero sempre per gli « originari ». Sulla questione abbiamo, proprio in questi giorni, un giudizio dei più autorevoli: quello del Prof. Todaro, il benemerito creatore di eccellenti varietà di frumenti e di altre piante. Egli dice che nel caso di razze elette, *il paese di origine* della semente perde ogni valore e significato. Ciò perchè qualsiasi territorio che abbia consentito alla razza di maturare normalmente i propri semi, può fornire buone sementi al territorio stesso e tanto meglio se questi semi provengono da una coltivazione prospera e rigogliosa. Da un tale giudizio, l'agricoltore può cavare la norma da seguire in fatto di semente. Quando il raccolto sia stato buono o discreto per culture vigorose, sane e abbastanza pure, e cioè che non fossero nei campi mescolate come in un congresso tutte le varietà di frumento, si metta mano allo svecciatoio e si selezioni, scartando fortemente, i frumenti che si hanno in granaio. Si risparmieranno sicuramente denari, spesso amare delusioni, e da questo lato niente paura di non raggiungere i prodotti sperabili per le razionali concimazioni e cure culturali, che saranno date ai frumenti. Caso contrario, e quando non si possano avere da agricoltori vicini partite da lavorare allo svecciatoio, si ricorrerà all'acquisto di « originari » o di « riprodotti » con tutta la prudenza del caso.

(*Bullettino dell'Agricoltura*).

LE UVE GRANDINATE. — Ve ne sono molte, più del solito purtroppo quest'anno. La regola da seguire è questa: Pigiare le uve e separare subito mediante torchiatura il mosto dalle parti solide. Lasciar defecare il mosto 12-15 ore previa aggiunta di gr. 40 di solfofosfato ammonico per ettolitro. Conviene far fermentare da solo il mosto oppure farlo fermentare con vinacce di uve sane. Generalmente le uve grandinate hanno bisogno di correzione zuccherina e di aggiunta di 70-80 gr. di acido citrico per ettolitro o di 95-100 di tartarico.

(*La Famiglia Agricola*).

INTERVALLO FRA LA MUNGITURA DELLE VACCHE. — Sono varie le cause che influiscono sul contenuto percentuale del grasso del latte: la razza, la età, la alimentazione, la stagione, ecc. A dette cause si deve aggiungere anche quella dovuta al maggior o minor tempo che passa fra una mungitura e l'altra. In proposito venne fatta una esperienza interessante nella stalla della Stazione Sperimentale di Zootecnia annessa al R. Istituto Superiore Agrario di Milano e di essa si rende conto in *Latte e latticini*. Dai risultati dell'esperimento si può concludere che la durata dell'intervallo fra una mungitura e l'altra influisce sensibilmente sulle quantità percentuali componenti del latte e che la migliore pratica è quella di eseguire le mungiture a uguale intervallo di tempo, ottenendo, così, una maggiore uniformità, sia nella quantità di latte prodotto nelle due mungiture sia nel contenuto percentuale in grasso, sostanza secca e residuo magro.

(*Gazzetta del Contadino*).

IL « VENTRE GROSSO » DEI CONIGLI. — E' una affezione comunissima che tecnicamente prende il nome di *coccidiosi*, e che non va confusa con la comune *idropisia*. Ne sono colpiti specialmente i giovani animali, mentre gli adulti sono più resistenti. Si manifesta specialmente nelle annate umide, quando si somministrano cibi troppo acquosi e non si osservano le buone norme igieniche. La malattia nel corso di 1-2 mesi porta il coniglio alla cachessia o alla morte. Appena compare la coccidiosi, bisogna levare subito i conigli ammalati; bisogna poi disinfettare la conigliera con soluzioni disinfettanti (lysoformio al 5 per cento o creolina al 3 per cento) e lavare le mangiatoie con acqua bollente; le parti in ferro converrà sottoporle alla azione del fuoco. Poichè la malattia si cura difficilmente, è necessario prevenirla, facendo la pulizia giornaliera, alimentando i conigli con cibi sani, cambiando spesso la lettiera e non adibendo alla riproduzione le femmine ammalate di coccidiosi. Si consiglia anche quale mezzo preventivo la prolungata somministrazione di latticello; così pure la aggiunta di lysoformio greggio all'acqua da bere (un cucchiaio ogni litro di liquido).

(*Gazzetta del Contadino*).

Dai Mercati e dai Campi

CEREALI.

Il mercato nazionale dei grani teneri ha avuto un andamento piuttosto variabile secondo le regioni, ma nell'insieme è stato calmo, con assorbimento assai scarso. Sui mercati dell'Italia settentrionale i prezzi hanno subito qualche leggero ribasso, mentre nell'Italia centrale e meridionale le quotazioni sono rimaste generalmente invariate, con tendenza più sostenuta in questi ultimi giorni. Nel complesso l'offerta si mantiene regolata e la quindicina chiude con prospettive favorevoli. Si ritiene infatti che l'attuale stasi del mercato, determinata da cause momentanee, non può avere che un ciclo breve, e si verificherà sicuramente una nuova ripresa non appena si risveglierà la domanda del consumo per la nuova produzione ed entreranno pienamente in giuoco tutti gli elementi atti a valorizzare il prezzo del frumento nazionale, in relazione alle condizioni del mercato interno ed estero.

Il mercato dei grani duri, liberato dalla influenza delle rimanenze dell'anno scorso, mantiene un andamento discretamente attivo, con prezzi sostenuti.

VINO.

L'attività del mercato per il nuovo prodotto è ancora piuttosto limitata. Nel Tarantino le uve quotano L. 50-60; nel Leccese i prezzi sono saliti a L. 58-62 per le qualità migliori e da L. 52 a 55 in media per le qualità correnti, con spiccata tendenza all'aumento. In Romagna si è fatta qualche vendita di poca entità sulla base di L. 45-50 per le uve bianche e L. 35-40 al quintale per le uve rosse.

I vini vecchi, poco trattati per mancanza di disponibilità, sono sempre molto sostenuti e vengono per la maggior parte assorbiti dal consumo locale.

Il mercato negli *Stati Uniti* ha avuto un andamento insoddisfacente, con un volume complessivo di vendite molto ridotto, sia nei riguardi della produzione indigena, come per i prodotti importati. Durante il primo semestre del corrente anno le importazioni di vini (comuni e spumanti) negli Stati Uniti hanno raggiunto una media mensile di circa 380 mila galloni, mentre nel periodo anteproibizionista si ebbe una media mensile di circa 520.000 galloni.

FIENI E PAGLIE.

Il mercato dei *fieni* si è mantenuto calmo, con tendenza stazionaria, a fondo lievemente pesante.

Sempre molto sostenuta la *paglia*.

BESTIAME.

Il mercato dei *bovini* da macello presenta un andamento soddisfacente. Le contrattazioni si sono intensificate e i prezzi, in relazione sopratutto all'andata in vigore dei nuovi dazi convenzionali con la Jugoslavia, l'Ungheria e la Romania, hanno avuto tendenza al rialzo. Si prevedono ulteriori miglioramenti in ottobre quando si attueranno completamente gli accordi stipulati. Le importazioni di bestiame estero vanno diminuendo. Nulla di nuovo viene segnalato per le altre categorie di bovini.

Il mercato dei *suini* è più attivo; si nota, quasi ovunque, una migliore domanda e i prezzi sono orientati all'aumento.

OLIO

Il mercato dell'olio d'oliva mantiene un andamento pressochè invariato. Gli affari sono generalmente scarsi, anche per le limitate giacenze presso i produttori, e i prezzi si mantengono fermi quasi ovunque.

L'andamento dei mercati esteri tende ad animarsi. Sul mercato greco i prezzi hanno registrato una tendenza sensibile al rialzo.

ORTAGGI - FRUTTA - AGRUMI E FIORI

Sui nostri principali mercati di consumo la tendenza si è mantenuta debole per gli *ortaggi* in genere. Una maggiore attività si è notata per la *frutta* e particolarmente per le uve da tavola il cui consumo è in aumento. Il mercato dei *limoni* ha avuto un andamento normale. Pressochè stazionari i prezzi degli *agrumi secchi*. Nulla di nuovo da segnalare per i *fiori*.

POLLAME E UOVA.

Il mercato del *pollame* ha registrato una buona attività, con prezzi in lieve rialzo. Anche per le *uova* si è notato un andamento soddisfacente, e le quotazioni segnano, in generale, un discreto aumento.

RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE

(Compilata da « *Donna Luisa* »)

Una mucca partorisce... un maiale

Questa è grossa davvero, e... non viene dall'America. Sentite quale strano fenomeno si è verificato nei giorni scorsi in una stalla della frazione di Villanova, comune di Istrana; (Provincia di Treviso). Una mucca di media età, di razza nostrana, di proprietà dei signori Boschian Domenico e fratelli fu Mosè, fittavoli del barone Ferdinando Brusch ha partorito un maiale vivo del peso di kg. 37 e mezzo. Sul posto si portò il veterinario comunale dott. Giovanni Durante di Vedelago, che s'affaticò non poco per liberare la mucca, che ora trovasi in perfetto stato di salute, mentre il maiale ha vissuto solo poche ore. Sul posto si portarono pure una numerosa folla di curiosi, che commentarono lo strano fatto.

Per tenere lontano gli uccelli dalle seminagioni

Basta spargere tutti gli anni della calce in polvere sulle seminagioni di primavera al momento in cui comincia la germinazione e i passeri se ne stanno lontani. Questo procedimento, assai poco costoso, riesce sempre perchè ha il doppio vantaggio di allontanare nello stesso tempo le chiocciole. Per le epoche piovose, l'operazione deve essere ripetuta più volte fino a completa germogliazione.

FIOR DI PENSIERI

— L'ingratitudine flagellerà sempre le buone azioni. — *Arturo Marpicati.*

— La vera bontà consiste nel coraggio di essere severi con tutti come con sè stessi. — *Carlo Delcroix.*

— Il bene non è un dono di natura. Bisogna saperlo creare. — *Popolo d'Italia.*

— L'amore del prossimo è unificazione delle anime in Dio. — *A. Chiappelli.*

— La donna deve incarnare l'amore ideale e la dedizione assoluta all'uomo e alla famiglia. — *Nicola Pende.*

Ricette pratiche

PER TOGLIERE LO SCRICCHIOLIO ALLE SCARPE, almeno per qualche giorno, basta metterle per una intera notte su uno straccio bagnato.

Vi è un secondo sistema: basta piantare un piccolo chiodo nel mezzo della suola e, naturalmente, ribadirlo, sulla punta. Perchè avviene lo scricchiolio? Perchè le due suole che formano il fondo della scarpa, quando suon nuove e quindi troppo liscie, scorrono l'una sull'altra e dànno un suono sgradevole e fastidioso. Il chiodo unisce le due suole e, fermandole ne impedisce il rumore.

PER FAR ESSICARE FOGLIE, RADICI E PIANTE MEDICALI occorre tener presente che l'essiccazione deve avvenire all'ombra; facendo questa operazione al sole, le foglie, le radici e i fiori perderebbero col colore anche l'aroma e buona parte delle loro proprietà medicinali.

PER FAR CONSERVARE A LUNGO I FIORI bisogna cambiare giornalmente l'acqua e, sempre giornalmente, bisogna togliere un pochino di gambo dei fiori. Nell'acqua si deve aver cura di lasciar sempre un pezzetto di carbone dolce.

PER RINFRESCARE LE STANZE non vi è nulla di meglio che mettere un pezzo di ghiaccio in una vasca o tenere chiuse le finestre il più possibile.

COME SI MEDICANO LA MORSICATURA DI UN CANE, DI UNA VIPERA, DELLE API. — Quando si è morsicati da un cane (o da un gatto) la ferita deve medicarsi colle cure solite in uso per le ferite comuni; sono inutili, e talora dannose, le cauterizzazioni col ferro rovente o col nitrato d'argento (detto volgarmente « pietra infernale »).

Se si teme che l'animale sia rabbioso, occorre invece impadronirsi di esso, non ucciderlo, ma tenerlo e legarlo in osservazione; se esso è idrofobo, dopo due o tre giorni, darà segni manifesti di rabbia, spiccatissimi nel cane (furore, tendenza a mordere, a strappar la fune o la catena, a fuggire; oppure l'opposto: accovacciamento, rifiuto del cibo e dell'acqua, indifferenza, tendenza a mordere, ma senza ferocia); se, dopo sei o sette giorni di osservazione, l'animale non avrà presentato tali sintomi, potrà ritenersi non rabbioso e metterlo in libertà; e, quanto al morsicato, guarita la ferita, deve cessare ogni apprensione.

Se invece l'animale — scrive « Humana » — presenta i sintomi manifesti della rabbia, che si faranno accertare dal Veterinario, si potrà ucciderlo se si ha timore che fugga, ovvero lasciarlo morire naturalmente; nel frattempo, però, si deve inviare il morsicato in un istituto antirabbico per sottoporlo alla « cura Pasteur ».

Se la morsicatura fosse di una vipera, si applichi un laccio tra la ferita e il cuore, si lavi e si disinfetti per bene la piccola ferita, comprimendo la parte a monte di essa per farne gemere sangue.

Se si tratta di punture di api, di calabroni, si estrae, con una pinza e con la lama di un temperino, il pungiglione e si depone sulla puntura una goccia di ammoniaca: questa è anche utile contro le punture di scorpioni e nell'arrossamento cutaneo prodotto dal contatto colle meduse in mare.

ZI PAOLO.

LA SFINGE

DOMANDA BIZZARRA E RISPOSTA.

— Perchè la MI non ride, poveretta?

— E come lo potrebbe se è in bolletta?

Spiegazione del giuoco pubblicato nel precedente fascicolo: *Ride bene chi ride l'ultimo.*

PER FINIRE

Bravo negoziante.

— Signorina, nulla è paragonabile alla finezza di questa batista! Quando lei adopererà questi fazzoletti crederà di soffiarsi il naso con le dita!

* * *

— Cosa ti viene in mente di venire qui mezzo ubriaco?

— Hai ragione, ma non avevo più soldi.

* * *

Il cliente al vetturino — Mi pare che il vostro cavallo puzzi di acquavite e non si regga in piedi.

Il vetturino — Scusi, ma l'acquavite la bevo io, non il cavallo.

Il cliente — Avete ragione; sono io che ho preso una bestia per l'altra.

* * *

Un ricco industriale manda ad una « divette » una dichiarazione amorosa scritta a matita dietro un biglietto da mille lire.

— Che devo rispondergli? — domanda la « divette » ad una amica.

— Digli che non hai carta da scrivere e ti mandi un po' della sua.

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*

Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53-55